



HENDI

Tools for Chefs

Couteau à pâtisserie, 350 mm, universel code: 845615

Lame en acier allemand d'une dureté de 56 HRC, garantissant une coupe fiable et une bonne tenue du tranchant.

Construction légère.

Manche résistant aux huiles, aux graisses, aux détergents et aux produits chimiques courants utilisés en cuisine. Lame longue et étroite, à tranchant lisse et pointe arrondie.

Conçue pour trancher, portionner et lisser les gâteaux, pâtisseries et desserts.

Manche en TPV moulé par injection, offrant un toucher doux et adhérent pour une prise en main sûre dans des conditions de travail humides.

Meilleure résistance aux variations de température que de nombreux plastiques standard.

- + Sa longue lame permet de trancher avec précision et de bien égaliser la surface des pâtisseries.
- + Le manche moulé par injection allie une prise en main sûre au confort au quotidien.
- + Sa conception légère permet de réduire la fatigue lors d'une utilisation quotidienne.
- + La dureté de la lame HRC 56 offre un équilibre parfait entre tranchant et résistance.



Code	Thickness	blade length	length (W)
845615	2.2	350	490